

## Das Wandern ist...

...nicht nur des Müllers Lust! Wenn Sie im Übelbachtal wandern gehen, brauchen Sie auf der Alm auch eine ordentliche Stärkung - natürlich nur mit gutem Viertler-Brot!

**Unser anderes Viertler Brot bekommen Sie auf den folgenden Almhütten:**

Pobi Hüttn`n auf 1272 m Seehöhe  
Bockstaller Hütte auf 1077 m Seehöhe  
Walzkogel Almhütte auf 1026 m Seehöhe

Also steht einer Wanderung in unserem wunderschönen Umland nur noch der innere Schweinehund im Weg!



## Eiszeit...

...im Bauernladen! Das köstliche Wellness-Eis mit Biomilch von BetSy's ist bereits eingetroffen!

Der Grazer Eisladen BetSy's arbeitet ausschließlich mit Biomilch und probiert immer wieder neue Eiskreationen aus! Natürlich werden wir einige davon ebenfalls anbieten.

Egal ob Sie die leckeren Eisbecher auf der sonnigen Terrasse genießen, oder lieber einfach ein Kuglerl Eis schlecken, unser Wellness-Eis wird sie begeistern!

Keine Lust auf Eis? Dann werfen Sie doch einfach einen Blick auf unser reichhaltiges Mehlspeisen- und Tortenangebot!



**Viertler Brot**

Das  
*andere*  
Gebäck

# BROT.zeit

2017 AUSGABE 2

**Viertler Brot**



» Natursauerteig...  
» Brotsortiment...  
» Das Wandern ist...  
» Eiszeit...

Das  
*andere*  
Gebäck



**Bäckermeister  
Michael Viertler**

Sehr geehrte Kunden/innen!

Viele von Ihnen werden sich schon oft gefragt haben:  
„Was ist so anders an unserem Gebäck?“

Nun - einen wesentlichen Anteil daran hat natürlich das seit über 75 Jahren beibehaltene Originalrezept aus Südtirol, Wir können daher unser Brot ohne Konservierungsstoffe herstellen und erreichen dabei ein besseres Aroma und längere Frische. Auch heute noch besteht das klassische Viertler Brot zu 100 % aus Roggenmehl, das wir von der örtlichen Marktmühle Fichtinger geliefert bekommen!

Sauerteigbrote enthalten viele Geruchs- und Geschmacksstoffe. Es sind über 300 Aromastoffe bekannt, wobei aber nur wenige aroma- und geschmacksbestimmend sind. Viele der beteiligten Substanzen sind bereits im Mehl vorhanden, ergeben aber einen schwachen Aromaeindruck. Durch die Gärung im Sauerteig werden diese Aromen kräftig ausgebildet.

**Gut Ding braucht Weile - stimmt zu 100 Prozent!**

Milchsäurebakterien kommen überall vor. Sie sind im Mehl, in der Luft und im Wasser zu finden. Daher kann ein Natursauerteig dadurch hergestellt werden, dass man je die gleiche Menge (Roggen-)Mehl und Wasser miteinander vermischt und zugedeckt bei Zimmertemperatur etwa zwei Tage stehen lässt - das sogenannte Dampfpl. Die weitere Verarbeitung bleibt aber weiterhin unser Firmengeheimnis!)

**TRADITIONELL...aber dennoch innovativ!**

Getreu diesem Motto sind wir stolz auf unsere jahrzehntelange Tradition, vergessen dabei aber auch nicht, auf die geänderten Kundenwünsche einzugehen. Durch diese stetige Weiterentwicklung produzieren wir mittlerweile ein großes Sortiment von Brotsorten und sind stolz auf den Erfolg unserer Neuerungen!

Ihr Michael Viertler

**Impressum:** Kundeninformation der Bäckerei Michael Viertler, Himbergstraße 4, 8121 Deutschfeistritz, Tel: 03127/41304, Mail:mviertler@aon.at

**UNSERE SPEZIALBROTE** - besonders nahrhaft!

**Dreikornbrot** - Mischbrot aus Roggenschrot, Weizenschrot und Leinsamen - Allergene: A, N, F

**Leinsamenbrot** - 85 % Roggen, Weizen und Leinsamen, mit vielen Omega-3-Säuren - Allergene: A

**Sonnenblumenbrot** - Mischbrot aus Roggen- und Weizenmehl mit Sonnenblumenkernen - Allergene: A, N, F



**DAS VIERTLER BROT** - unser Klassiker!

Besteht zu 100 % aus heimischem Roggenmehl. Keine Hefe zugesetzt - reiner Natursauerteig. Allergene: A



**WACHAUER BROT** - würzig!

Ein Mischbrot aus 60 % Weizenmehl und 40 % Roggenmehl. Ein besonderer Genuß durch die kümmelige Würzmischung. Allergene: A, F



**FROHNLEITNER BROT** - Mischbrot!

Ein sehr bekömmliches Roggenmischbrot. Etwas weicherer Teig und gut gewürzt. Allergene: A,

**Das  
andere  
Gebäck**



**ANNABROT** - unser Vollkornbrot.

Zu 100 % aus Roggenvollkornmehl. Besonders gesund, da die Vitamine, Ballast- und Mineralstoffe in der Schale stecken! Allergene: A



**DINKEL-VOLLKORN BROT** - besonders gesund!

Mischbrot aus Roggenvollkornmehl und Dinkelvollkornmehl. Besonders bekömmlich und für Weizen-Allergiker geeignet. Allergene: A, N



**PRENNINGER BROT** - gut haltbar!

Ein Roggenmischbrot mit 35 % Weizenmehlanteil. Leicht bekömmlich und gut haltbar! Allergene: A



**SANDWICH** - der Feine!

Ideal für Brötchen, zum feinen Frühstück oder als Knoblauchbrot bei der nächsten Grillfeier. Zu 100 % aus Weizenmehl. Allergene: A, F



**FRANZOSE** - der würzige Bruder...

vom Sandwich aus England. Ein Mischbrot aus Weizen- und Roggenmehl mit einer kümmelbetonten Würzmischung. Allergene: A, F



**SCHROTBROT** - intensiver Geschmack!

Besteht aus verschiedenen Vollkornschroten. Besonders lang saftig und gut haltbar. Allergene: A